



2020 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Il Pauillac più popolare

Descrizione del vino:

Che ne dite di un Pauillac Grand Cru Classé, corposo, affascinante, economico e da bere giovane? Ce l'abbiamo!

Nota di degustazione:

Porpora intenso, saturo al centro, con un morbido disco lilla. Bouquet complesso con eleganti sfumature di ribes nero, un delicato profumo di violetta e liquirizia, con note di pastiglie di ribes rosso e fragrante tabacco da pipa. Il palato, meravigliosamente pieno, è concentrato e cremoso, vivace, equilibrato e dal corpo snello. Finale teso con aromi di bacche scure, note di territorio e un'astringenza delicatamente pungente.

Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Pauillac

Produttore: Château Batailley

Valutazioni: Neal Martin 93/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 92/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: 2027-2045

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo: 0471220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Neal Martin 93/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	2027-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.